 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

CLAUSULADO COMPLEMENTARIO MINUTA DEL CONTRATO

PRIMERA: ESPECIFICACIONES TECNICAS Y FORMA DE PAGO:

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Se precisa que el proyecto "FORTALECIMIENTO A LA PERMANENCIA ESCOLAR, MEDIANTE SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO, A LOS ESTUDIANTES DE ESTABLECIMIENTOS "EDUCATIVOS VIGENCIA 2022 DEL DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO" se formuló con la totalidad de los titulares de derecho incluidos en el SIMAT con corte al 20 de septiembre de 2021, esto es 57.155 titulares de derecho.

MODALIDAD DE ALIMENTACIÓN	VALOR RACIÓN DIA/NINO	CUPOS DIARIOS
RACIÓN ALMUERZO PREPARADO EN SITIO PAE REGULAR	\$ 5.087	12.516
RACIÓN ALMUERZO PREPARADO EN SITIO PAE JORNADA UNICA	\$ 5.087	22.916
RACIÓN ALMUERZO PREPARADO EN SITIO PAE PUEBLOS INDÍGENAS	\$ 4.641	3.527
RACIÓN COMPLEMENTO AM, PM	\$ 3.228,	18.195
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	\$ 3.660	1
TOTAL		57.155

1

Los demás detalles del presente Proceso de Contratación también se encuentran incluidos en el banco de proyectos, bajo el número No. 2021006860273 DEL 11/11/2021 y los demás Documentos del Proceso.


CONDICIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO QUE SE SUSCRIBA.

Las presentes condiciones serán aplicables al contrato que celebre el Departamento del Putumayo para la ejecución del contrato de suministro y que se suscriba como resultado del presente proceso de selección por licitación pública.

El contratista deberá cumplir las siguientes obligaciones:

Cumplir con los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar - PAE - adoptados por el Ministerio de Educación Nacional y contenidos en la Resolución N°. 29452 de 2017 y la Resolución N° 018858 de 2018 o en las que las reemplace, adicione o sustituya posteriormente.

Suministrar los alimentos que cumplan como mínimo con lo requerido en las minutas patrón descritas la Resolución N°. 29452 de 2017 y la Resolución N° 018858 de 2018 o en las que las reemplace, adicione o sustituya posteriormente, tanto en grupo de alimento como en cantidades y número de veces a la semana.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

Las minutas patrón están descritas en la Resolución No. 29452 del 29 de diciembre de 2017, expedida por el Ministerio de Educación Nacional y se presenta en el ANEXO No. 1, el cual hace parte integral del actual documento.

Los alimentos entregados en la ración para preparar en sitio y/o ración industrializada cumplirán con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes.

Nota: los valores de los ítems relacionados en la presente especificación técnica, serán pagados de conformidad con lo ofertado por el contratista en el Formato 4, "propuesta económica"

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato, es decir, el tiempo durante el cual el contratista se compromete a ejecutar el objeto y obligaciones del contrato a entera satisfacción del Departamento de Putumayo, es de OCHENTA Y TRES (83) DIAS HÁBILES incluidos en el calendario escolar de la vigencia 2022, conforme lo establece la Resolución que será expedida por la Secretaria de Educación Departamental del Putumayo para dicha vigencia y los demás actos que la modifiquen o adicionen. Este plazo se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del mismo, previa firma del acta de inicio.

Para los efectos del contrato, cuando se indiquen plazos de días hábiles, no se computarán como tales los días sábados, domingos, días festivos y puentes que la ley colombiana considere (Salvo que la SED establezca que deben darse clases) y aquellos días dejados de trabajar donde los Estudiantes beneficiarios no asistieron a clases por jornadas sindicales, festividades u otros parecidos. El Departamento del Putumayo no reconocerá ni pagará suministros en días no incluidos en el calendario escolar de la vigencia 2022.


FORMA DE PAGO:

PAGOS POR ACTAS PARCIALES

ACTAS PARCIALES: El Departamento pagara el valor del contrato por el sistema de precios unitarios no reajustables de acuerdo con el número de raciones efectivamente entregadas a las INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y/O COMEDOR ESCOLAR, que cumplan las especificaciones técnicas, nutricionales y de calidad y/o Raciones Industrializadas efectivamente entregadas, de la siguiente Manera:

El 90 % del valor del contrato se pagará mediante actas parciales por mensualidades vencidas conforme a las raciones efectivamente entregadas, previa verificación y aprobación por parte del interventor y supervisor, dentro de los 15 días hábiles siguientes a la presentación de la cuenta con sus respectivos documentos soportes.

PAGO FINAL: El pago final del 10%, corresponderá a la última mensualidad vencida, y corresponderá a las raciones efectivamente entregadas. Este pago se hará dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a que el contratista haya presentado y radicado el informe final de ejecución total avalado por el interventor externo

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

y certificación del cumplimiento del 100% del objeto del contrato expedida por el supervisor y el interventor del mismo y firma del acta de liquidación suscrita por el contratista, la interventoría externa y el ordenador del gasto del Departamento del Putumayo.


Todas las facturas o documento equivalente, deberán venir autorizados por el interventor externo con los documentos soporte que acrediten la ejecución respectiva y los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales, en los términos de la Ley 789 de 2002, el Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes, se tendrán en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato. Cada cobro debe venir acompañado de la certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato, para lo cual el contratista deberá efectuar la presentación de la respectiva factura y/o documento equivalente y un informe de ejecución por cada pago, más los requisitos que exija el supervisor/interventor externo bajo los lineamientos del MEN.

Los pagos que la Entidad se compromete a efectuar, quedan sujetos al pago por parte de la nación, comprometiéndose asimismo a incluir las partidas necesarias en este. Cuando el contratista sea un auto retenedor, deberá informar en la factura esta condición a fin de no efectuar la retención.

El IVA y retención en la fuente a los pagos o abonos en cuenta, se harán de acuerdo con las disposiciones legales que regulan la materia.

La documentación requerida para proceder con el pago debe ser entregada en la Secretaria de Educación Departamental a más tardar dentro de los 10 días hábiles siguientes a la entrega de los bienes, misma que se describe a continuación:

1. Factura expedida.
2. Informes sobre la prestación del servicio
3. Certificación de la cantidad de raciones (complemento alimentario, almuerzos y/o Ración Industrializada) suministradas durante el mes, expedida por el rector de cada una de las instituciones Educativas dentro de los 5 días hábiles contados a partir del último día hábil del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación.
4. Relación de los pagos bancarios efectuados al personal empleado para la prestación del servicio.
5. Comprobante de pago de aportes al Sistema de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando corresponda o la certificación expedida por el contador o por el revisor fiscal cuando a ello hubiere lugar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
6. Original de las planillas de control diario de asistencia de los titulares de derechos firmada por el rector de la institución educativa y el profesor encargado del restaurante en cada una de las instituciones Educativas, la cual deberá suscribirse dentro de los cinco (5) días hábiles contados a partir del último día hábil del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación
7. Acta Parcial firmada por interventoría externa, Secretario de Educación del Departamento del Putumayo y el supervisor del programa.
8. informe mensual de ejecución conforme al formato establecido por el Ministerio de Educación.
9. Relación de compras locales de alimentos (formatos establecidos por el MEN) efectuadas durante el periodo.
10. Certificación de titular y número de Cuenta Bancaria.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

Documentos relacionados a la parte técnica cada uno con su respectivo análisis:

1. informe mensual y acumulado de ejecución, conforme al formato establecido por el MEN (porcentaje de cumplimiento de las obligaciones contractuales, detallar las raciones programadas vs las raciones entregadas de manera mensual y de manera acumulada por sede por institución y por municipio), visitas con su respectivo registro fotográfico, firma del coordinador municipal, descripción de cómo se realiza el muestreo para la selección de las sedes educativas visitadas por parte del operador).
2. Registros relacionados al plan de saneamiento
3. Registros de entrega de dotación con nombres de recibido y aprobación por los directores de las sedes educativas del departamento del Putumayo.
4. Registros de remisiones de víveres y carnes por Sede Educativa con firmas de recibido.
5. Registro de elementos e insumos de aseo por sede educativa con firma de recibido.
6. Formatos de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos con firmas de recibido
7. Soportes de capacitaciones junto con fichas técnicas, evaluaciones de impactos, registro fotográfico
8. Soportes de fumigación y control de vectores y plagas con nombres de recibido y aprobación por los directores de las sedes
9. Soportes de lavado de tanques y aljibes con nombres de recibido y aprobación por los directores de las sedes.
10. Entrega de planes de mejora por sede, por institución y por municipio.
11. Listado de personal manipulador de alimentos en Excel
12. Entrega de canecas de residuos sólidos por sede educativa por municipio con nombres de recibido y aprobación de los directores teniendo en cuenta los titulares de derecho atender.

4

Adicionalmente para el primer pago y por única vez deberán anexar los siguientes documentos:


1. Copia del Acta de inicio
2. Copia pólizas aprobadas
3. Copia del comprobante de pago de impuestos departamentales
4. Copia cedula representante legal.
5. Copia del NIT
6. Certificación bancaria

El pago depende de la oportunidad y calidad en la presentación de los documentos e información señalados que en todos los casos deben ser allegados dentro del término establecido para la acreditación de la entrega en el sistema dispuesto para estos efectos, de acuerdo a lo establecido en el artículo 19 de la ley 1150 de 2007; en caso contrario el supervisor informara dicha situación para que se proceda a la declaratoria de incumplimiento por no acreditación de la entrega.

El IVA y retención en la fuente a los pagos o abonos en cuenta, se harán de acuerdo con las disposiciones legales que regulan la materia.

SEGUNDA: OBLIGACIONES A CARGO DE LAS PARTES:

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

1.- El contratista OPERADOR del PAE cumplirá las obligaciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015 y lo establecido en las Resoluciones No. 29452 de 2017 y 018858 del 2018 o en la que la reemplace, adicione o sustituya posteriormente.

2.- Informar de inmediato y por escrito a la Entidad contratante, al supervisor al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones No. 29452 de 2017 y 018858 de 2018 o en la que las reemplace, adicione o sustituya posteriormente.

3.- Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, estandarización de porciones, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El contratista responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

4.- Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.


5.- Utilizar las bodegas para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

6.- En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes;

7.- Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan;

8.- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad.

9.- Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en la ficha técnica del Anexo 1 de la Resolución 29452 de 2017 y la Resolución N° 018858 de 2018.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

10.- Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente;

11.- Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan;

12.- Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De dichos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN

13.- Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el "Anexo numero 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e implementos de Aseo" de las Resoluciones No. 29452 de 2017 y 018858 de 2018 o en la que la reemplace, adicione o sustituya posteriormente.

14.- Incluir la entrega de una caneca de residuos sólidos, dependiendo del número de titulares atendidos en los comedores escolares.

15.- Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del "Anexo numero 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" de la Resolución 29452 de 20157, Resolución N° 018858 de 2018 y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta Resolución, previa autorización del supervisor del contrato


16.- Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios diarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN; de la misma manera, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junta con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

17.- Realizar, registrar y reportar el 30% de las compras locales mensuales de alimentos teniendo en cuenta la ley 2046 del 2020, decreto 248 del 2021, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.

18.- Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos;

19.- Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

20.- Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el Contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

21.- Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

22.- Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.

23.- Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado;

24.- Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa;

25.- Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial -Departamento del Putumayo y/o del MEN;

26.- Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.

7

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN LA FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA.


El contratista del PAE durante la fase de operación del programa cumplirá las obligaciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, en las Resoluciones No. 29452 de 2017 y 018858 de 2018 o en la que la reemplace, adicione o sustituya posteriormente.

En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los Titulares de Derecho, debiendo el contratista garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, los lineamientos de las Resoluciones No. 29452 de 2017 y 018858 de 2018 y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

De acuerdo a la Resolución No. 29452 de 2017, en el ítem 4.3.3.1 literal a)" Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplen con las características en la

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas de camisa, pantalón, tapabocas, gorros y un par de zapatos, una careta y un delantal para procesos de limpieza y desinfección, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del personal manipulador de alimentos en la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario; pero teniendo en cuenta el presente proceso el contratista adjudicatario del presente contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente, y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos en donde se observe la hoja de vida, el certificado médico y los exámenes de laboratorio y los certificados de capacitación la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.


Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

TRANSPORTE: El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

EQUIPO, MENAJE Y DOTACIÓN: Los equipos, utensilios y menaje que se encuentren en las Instituciones Educativas, deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión. El contratista deberá utilizar frecuentes agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente.

MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO (TIPO COMPLEMENTO ALMUERZO, DIFERENCIAL, COMPLEMENTO AM/PM) Y/O RACIÓN INDUSTRIALIZADA: El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE, de acuerdo con las Tablas contenidas en el “Anexo - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e implementos de Aseo”, de la Resolución macro No. 29452 del 2017 Y Resolución No. 018858 del 2018 o la que las reemplace, adicione o sustituya. Información levantada con el operador en donde recibe y el rector en donde entrega de los elementos, equipos y utensilios para entregarse al finalizar la contratación del programa de alimentación escolar.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

Si alguno de los equipos mencionados en esas tablas no es necesario, dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, no será exigida su existencia, previa verificación y autorización por escrito del Supervisor.

IMPLEMENTOS DE ASEO: Es responsabilidad del contratista garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio, que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la Resolución No. 29452 de 2017 y la Resolución 018858 del 2018 o la que las reemplace, adicione o sustituya. Los implementos relacionados en dicha tabla deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el contratista cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos que integral el complemento de raciones preparadas en sitio, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Contratista debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el “Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales” de la Resolución No. 29452 de 2017 y Resolución No. 018858 del 2018 o la que las reemplace, adicione o sustituya posteriormente. En los establecimientos en donde no exista fluido eléctrico el contratista deberá desarrollar e implementar un plan de conservación de los alimentos.

9


ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS TITULARES DE DERECHO: La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

OBLIGACIONES RELACIONADOS CON LOS ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES: El contratista se obliga a cumplir con las siguientes obligaciones referentes a la parte alimentada y nutricional contenida en la Resolución No. 29452 de 2017 y Resolución No. 018858 del 2018 o en aquella que reemplace, adicione o sustituya:

A). **APORTE NUTRICIONAL:** Las recomendaciones de energía y nutrientes están establecidas en el anexo para la población titular de derecho son:

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA LOS GRUPOS POBLACIONALES – RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Recomendaciones	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro
Kcal		g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	1518	53.1	50.6	212.5	800	6.2
9 años - 13 años y 11 meses	2245	78.6	74.8	314.3	1100	8.7
14 años - 17 años y 11 meses	2856	100.0	95.2	399.9	1100	11.8

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

Calculado con base en las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes RIEN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS.

La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la ración industrializada se realizará de la siguiente manera: proteínas: 10%, grasa: 25%, carbohidratos: 65% Acorde a las condiciones específicas de la ración industrializada, se presenta una distribución diferente del VCT, dados los alimentos que se permiten en el menú que se suministra en esta modalidad, así: 10% para proteínas, 25% de grasa y 65% de carbohidratos. Al comparar este VCT, con el previsto para la ración preparada en sitio, se evidencia una disminución del 4% en el micronutriente proteína, por lo tanto, el suministro de los grupos de alimentos establecidos para la minuta industrializada es de estricto cumplimiento.

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA LOS GRUPOS POBLACIONALES – RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Recomendaciones	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro
Kcal		g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	1518	53.1	50.6	212.5	800	6.2
9 años - 13 años y 11 meses	2245	78.6	74.8	314.3	1100	8.7
14 años- 17 años y 11 meses	2856	100.0	95.2	399.9	1100	11.8

Calculado con base en las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes RIEN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS.

La distribución mínima del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en la minuta patrón JORNADA AM/PM, ALMUERZO, PAIP:


Proteínas: 14%
 Grasa: 30%
 Carbohidratos: 56%

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho debe cumplir con el cubrimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes, Así:

Complemento Alimentario jornada Mañana /jornada tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad establecido en la Resolución 3803 de 2016 expedido por el ministerio de salud y protección social.

Complemento Alimentario almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad establecido en la Resolución 3803 de 2016 expedido por el ministerio de salud y protección social.

Ración industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES DIARIOS PARA LOS GRUPOS POBLACIONALES- VCT 20% COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE –RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Recomendaciones	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro
Kcal		g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	304	10,6	10,1	42,5	160	1,2
9 años - 13 años y 11 meses	449	15,7	15,0	62,9	220	1,7
14 años- 17 años y 11 meses	571	20,0	19,0	80,0	220	2,4

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES DIARIOS PARA LOS GRUPOS POBLACIONALES- VCT 30% COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO –RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Recomendaciones	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro
Kcal	g	g	g	mg	mg	
4 años - 8 años y 11 meses	445	15,9	15,2	63,7	240	1,9
9 años - 13 años y 11 meses	674	23,6	22,5	94,3	330	2,6
14 años- 17 años y 11 meses	857	30,0	28,6	120,0	330	3,5


11

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES DIARIOS PARA LOS GRUPOS POBLACIONALES- VCT 20% RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Recomendaciones	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro
Kcal		G	G	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	304	10,6	10,1	42,5	160	1,2
9 años - 13 años y 11 meses	449	15,7	15,0	62,9	220	1,7
14 años- 17 años y 11 meses	571	20,0	19,0	80,0	220	2,4

MINUTA PATRÓN:

El MEN y el Departamento del Putumayo establecen la Minuta patrón - Anexo número 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales según las Resoluciones No. 29452 de 2017 y 018858 de 2018, para cada

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

complemento alimentario según los grupos de edad definidos de acuerdo con las Guías Alimentarias para la población colombiana, que considera las características de crecimiento y desarrollo en cada periodo del ciclo vital y que se relacionan a continuación:

Preescolares: 4 a 8 años 11 meses.

Pubertad y adolescencia: 9 a 13 años 11 meses y 14 a 17 años 11 meses.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento ya la modalidad.


La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

CICLOS DE MENÚS: Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales, costumbres alimentarias, alimentos autóctonos y tradicionales; el contratista mediante un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, deberá elaborar los ciclos de menús de 20 días, con su respectivo, análisis de calorías y nutrientes y guías de preparación, los ciclos deberán ser variados, apropiados y pertinentes; los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional. El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares, en un lugar visible a toda la comunidad educativa.

En el caso de atención a grupos étnicos se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios, fomenten el rescate de sus tradiciones, y los acuerdos de concertación realizados previamente con las autoridades indígenas de cada uno de los pueblos que adelanta la SED en su momento, estos ajustes deben ser elaborados por un nutricionista contratado por el operador y deberán ser avalado tanto por el interventor externo como por el supervisor del contrato y el Equipo PAE de la SED; los Ciclos de Menús que deben ser publicados en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en castellano y en la lengua del correspondiente al grupo étnico lo anterior establecido en la Resolución N° 018858 de 2018.

Para la elaboración de los ciclos de menús se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- a) Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
- b) Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

- c) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
- d) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
- e) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.
- f) Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.
- g) Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.

Para la aprobación de los ciclos de menús el contratista debe radicar en medio físico, magnético y archivo Excel ante la Entidad Contratante el ciclo de 20 menús, el análisis nutricional de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe encontrarse entre el 90 y 110% y anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN, mínimo 8 días hábiles antes de iniciar la operación del PAE. En caso de requerirse, el Contratista debe realizar los ajustes a que haya lugar dentro de los plazos establecidos por la ETC o MEN, para el PAIP, el contratista deberá anexar los métodos de preparación y conservación de alimentos, además de la aprobación de los ciclos de menús aprobados por la autoridad indígena.

13

Los grupos de edad a tener en cuenta para el suministro de las raciones serían los siguientes:

PAE MAYORITARIO:

- 4 a 8 años 11 meses.
- 9 a 13 años 11 meses.
- 14 a 17 años 11 meses.


PAIP:

- 9 a 13 años 11 meses.

De ser necesario realizar ajustes durante la operación a los ciclos de menús por baja aceptabilidad de alimentos o preparaciones la nutricionista del operador presentará la propuesta con los debidos soportes y esta será aprobada tanto por interventoría externa como las nutricionistas del equipo PAE, y supervisor de del contrato

OBLIGACIONES ADICIONALES

El contratista se obliga, además de todo lo anterior, a:

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos – administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional – MEN.
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del Contrato que se suscriba, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
4. Dar cumplimiento al programa de capacitaciones y realizar la entrega de dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.
5. Cumplir con los requisitos y obligaciones mínimas señaladas en los anexos de la Resolución No. 29452 de 2017 y 018858 de 2018 o en la que las reemplace, adicione o sustituya, en lo referente a: aspectos alimentarios y nutricionales y equipos, dotación e implementos de aseo.
6. Publicar en las instituciones educativas, en lugares de acceso al público y en sus páginas web las condiciones del contrato, sus obligaciones y los menús diarios de cada institución educativa en la que presten el servicio, sin perjuicio de las obligaciones legales y reglamentarias que en materia de publicidad tienen las entidades contratantes. Así mismo publicar en cada comedor escolar el ciclo de menú de acuerdo a la atención y la ficha técnica del programa.
7. Apoyar a la entidad territorial en las estrategias de divulgación del programa de alimentación escolar -PAE.
8. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los lineamientos técnicos - administrativos, estándares y condiciones de operación del programa.

14


OBLIGACIONES GENERALES INHERENTES A TODO CONTRATO QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL MISMO:

A. SEGURIDAD SOCIAL DE EMPLEADOS Y TRABAJADORES:

Todos los empleados, trabajadores y contratistas vinculados a la ejecución del Programa deben estar afiliados al régimen contributivo de seguridad social de acuerdo al respectivo contrato celebrado (EPS, ARL y Fondo de Pensiones).

El contratista deberá cumplir con todas las prestaciones sociales de sus trabajadores y antes de la terminación total del contrato y en cualquier tiempo en que se le requiera, entregará al DEPARTAMENTO:

- ❖ Una relación completa de los trabajadores, discriminando por cada uno de ellos, los valores cancelados por concepto de los servicios prestados de acuerdo a la modalidad de contrato suscrito.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

- ❖ Certificación de aportes parafiscales (Sena, caja de compensación y bienestar familiar) (En caso de que aplique).
- ❖ Certificación de aportes de la seguridad social de acuerdo al respectivo contrato celebrado (EPS, ARL y Pensión).

B. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:

Durante la ejecución del contrato, el Contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de todos sus empleados, trabajadores, subcontratistas, proveedores y la de los empleados y bienes del DEPARTAMENTO, el supervisor y de terceras personas.

El Contratista impondrá a sus empleados, trabajadores, subcontratistas, proveedores y en general a todas aquellas personas relacionadas con la ejecución del contrato el cumplimiento de todas las condiciones relativas a higiene, salubridad, prevención de accidentes y medidas de seguridad y los forzarán a cumplirlas.

El Contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no sólo sus empleados, trabajadores y subcontratistas sino también el personal o bienes del DEPARTAMENTO, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del Contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes; por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del Contratista.

Durante la ejecución del contrato, el Contratista observará todas y cada una de las regulaciones de las autoridades bajo cuya jurisdicción se ejecute el Contrato, relativas a seguridad, prevención de accidentes y enfermedad profesional, higiene y salubridad y en general las normas que a este respecto estén vigentes.

Antes de iniciar la ejecución del contrato, el Contratista deberá preparar un programa de salud ocupacional y seguridad industrial completa con las medidas de seguridad que se tomarán durante la ejecución de los trabajos y lo someterá a la aprobación del supervisor, quien podrá además ordenar cualquier otra medida adicional que considere necesaria. Este programa incluye las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento oportuno del mismo.


Durante la ejecución del contrato el supervisor y/o contratista le podrá ordenar al Contratista cualquier medida adicional que considere conveniente o necesaria para garantizar la prevención de accidentes y éste deberá proceder de conformidad. Si por parte del contratista existe un incumplimiento sistemático y reiterado de los requisitos de seguridad o higiene, o de las instrucciones del supervisor al respecto.

En el caso de peligro inminente a las personas o bienes, el supervisor y/o contratista podrá obviar la notificación escrita y ordenar que se ejecuten inmediatamente las acciones correctivas que considere necesarias. El Contratista en estos casos no tendrá derecho a reconocimiento o indemnización alguna.

Los gastos en que incurra el Contratista para el cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene y prevención de accidentes serán por cuenta de éste y no tendrá derecho a pago por separado ya que estos costos deben estar incluidos como costos indirectos dentro de cada uno de los precios unitarios del contrato.

C. INFORME DE ACCIDENTES:

El Contratista deberá informar al interventor dentro del plazo y en forma establecida a continuación, acerca de cualquier accidente que ocurra con relación a la ejecución del contrato y que ocasione muerte, perjuicio o

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

lesión a cualquier persona, o daño a propiedad y en todos los casos de enfermedad profesional que ocurra con relación a la ejecución del contrato. El Contratista tendrá un plazo de 24 horas para suministrar el informe de los datos que exija el DEPARTAMENTO o el supervisor.

El informe incluirá, al menos, la siguiente información:

- Lugar, fecha y hora del accidente.
- Nombre del accidentado.
- Estado civil y edad.
- Oficio que desempeña y su experiencia.
- Actividad que desempeñaba en el momento del accidente.
- Indicar si hubo o no lesión.
- Clase de lesión sufrida.
- Posibles causas del accidente.
- Tratamiento recibido y concepto médico.

El contratista exhibirá un tablero durante el desarrollo del contrato para denotar la estadística de accidentalidad.

D. LIMPIEZA DEL SITIO O ZONA DE TRABAJO:


El contratista debe entregar al supervisor del contrato para su aprobación durante la fase de alistamiento es decir 8 días antes del inicio de la prestación del servicio un plan de saneamiento para cada uno de los comedores escolares, bodegas de almacenamiento y vehículos, que incluya mínimo un programa de limpieza y desinfección, un programa de residuos sólidos y líquidos, un programa de control integrado de plagas, un programa de agua potable con sus registros, así mismo un programa de mantenimiento preventivo y correctivo, las fichas técnicas de los alimentos y los productos de aseo, hojas de seguridad de los elementos de aseo, el programa de capacitación, el programa de rutas para entrega de alimentos; con las especificaciones detalladas en el lineamiento técnico del programa, la Resolución 2674 de 2013. Para su aprobación previo inicio de operación del programa. A demás incluir los conceptos sanitarios de los vehículos concepto favorable.

E- RESPONSABILIDAD POR DAÑOS Y PERJUICIOS:

El Contratista asumirá toda la responsabilidad por los daños y perjuicios que se causaren al DEPARTAMENTO o a terceros y que afecten de cualquier modo personas o propiedades durante la ejecución del contrato, por causa u omisión suya, por defectos o vicios de los insumos y/o materiales empleados en ella, o de los trabajadores empleados en la ejecución del contrato o por la maquinaria o equipo a su servicio, en los términos de las normas legales que fijan esa responsabilidad. Así mismo debe entregar para la liquidación del contrato toda la paz y salvos de proveedores, personal manipulador de alimentos, personal contratado por el operador del programa.

Por consiguiente, son de exclusiva cuenta del Contratista todos los costos provenientes de la debida reparación de cualquiera de los danos ocasionados en los COMEDORES o en los equipos a él encomendado y de los perjuicios que se ocasionen. El Contratista está obligado a cubrir oportunamente la totalidad de estos costos.

F. TRABAJADORES DEL CONTRATO:

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

Todos los trabajadores serán contratados libremente por el Contratista y no adquieren vinculación de ninguna índole con el DEPARTAMENTO, por lo tanto, corre a cargo del Contratista el pago de los salarios, indemnizaciones, bonificaciones, prestaciones sociales y demás acreencias laborales a que ellos tengan derecho, de acuerdo con la ley laboral colombiana. El Contratista se obliga a mantener el orden y a emplear personal idóneo con el fin de que el contrato se ejecute en forma técnica y eficiente y se termine dentro del plazo acordado. El Contratista dará estricto cumplimiento al código sustantivo del trabajo y normas que lo complementan. El DEPARTAMENTO podrá solicitar al Contratista el retiro de cualquier trabajador sin que por ello el DEPARTAMENTO adquiera obligación alguna con el trabajador o con el Contratista.

G. MATERIALES E INSUMOS:

El Contratista se compromete a conseguir oportunamente todos los materiales e insumos que se requieren para la preparación de los alimentos y a mantener permanentemente una cantidad suficiente que garantice el avance normal de la ejecución del contrato para evitar la escasez de materiales e insumos.

Los materiales, insumos y demás elementos que el Contratista emplee en la ejecución del contrato deberán ser de primera calidad en su género y para el fin al que se le destine, de producción nacional y deben tener un sitio adecuado para su almacenamiento con el fin de evitar su contaminación garantizando además seguridad, higiene y buen manejo.

El Departamento, la supervisión y la Interventoría podrán rechazar los materiales o insumos si no los encuentra conformes a lo establecido en las normas de higiene y salubridad, si son de mala calidad y si son de producción extranjera producto de contrabando. Los materiales e insumos que el Contratista emplee en la ejecución del contrato sin dicha aprobación, podrán ser rechazados por el DEPARTAMENTO, la supervisión y interventoría cuando no los encuentre adecuados y le generará al contratista la aplicación de multas hasta por la suma del uno por mil (1x1000) del valor del contrato.


El material o insumos rechazados se retirará del lugar, remplazándolo con material e insumos aprobados por el supervisor, todo esto sin lugar a pago extra.

En caso de que se requiera por parte de la Interventoría la verificación de las especificaciones técnicas de los materiales de acuerdo con las normas, el Contratista está obligado a realizar a su costo los ensayos necesarios y no representarán ningún costo adicional para el DEPARTAMENTO.

La responsabilidad por el suministro oportuno de los materiales e insumos es del Contratista y por consiguiente este no puede solicitar ampliación del plazo, ni justificar o alegar demoras en la ejecución del contrato por causa del suministro deficiente o inoportuno de los materiales e insumos.

El Contratista será responsable por los materiales e insumos incluidos en el contrato hasta que sean entregados en el sitio acordado. Además, el Contratista tendrá a su cargo todos los riesgos de materiales e insumos rechazados después de recibir el anuncio del rechazo.

Todos los materiales e insumos estarán sujetos a inspección y pruebas por el DEPARTAMENTO, la supervisión y Interventoría en cualquier lugar durante el período de fabricación, embalaje, transporte, preparación y entrega al beneficiario final (ESTUDIANTE). El DEPARTAMENTO, la supervisión y Interventoría

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

podrán hacer la inspección en los sitios de fabricación, depósitos, vehículos de transporte que utilice el Contratista, en los de cualquier fabricante, o en los depósitos de sus proveedores.

Para ello el Contratista, sin cargo adicional, proveerá a la Interventoría como a la supervisión designada por el DEPARTAMENTO de todas las facilidades de asistencia necesarias para el cumplimiento de sus deberes con seguridad y comodidad. La aceptación o el rechazo de materiales e insumos será hecho tan pronto como sea posible después de la inspección, pero la inspección y aceptación del material e insumo no exonerará al contratista de su responsabilidad por materiales e insumos que no cumplieren con los requisitos de estos documentos o en cuanto a defectos u otras fallas que pudieran ser descubiertas posteriormente, ni impondrá al DEPARTAMENTO responsabilidad alguna en este sentido.

En caso de que cualquier alimento que conforma la RPS o RI resultare inapropiado por mala calidad de materia prima, transporte, embalaje, o no se cumplieren con los requisitos de estos documentos, el DEPARTAMENTO tendrá derecho a rechazarlo y su costo no será reconocido al contratista, además de la imposición de las multas y/o sanciones establecidas contractualmente.

H. SITUACIONES IMPREVISTAS Y CASOS DE EMERGENCIA:


Si se presenta un caso de emergencia no previsto y el cual pueda ponerse en peligro la seguridad de los empleados y/o trabajadores del contratista, los Estudiantes, las personas o de las propiedades vecinas, el Contratista deberá tomar todas las medidas que el caso requiera sin solicitar autorización previa de Departamento, pero deberá notificar por escrito a éste dentro de un plazo no mayor de 6 horas de ocurrencia del hecho.

Para el presente estudio se contempla el ítem de imprevistos para la variación de precios de los alimentos en el mercado y condiciones climáticas que puedan afectar el normal desarrollo de las actividades de transporte contempladas en el proyecto como ríos con bajo caudal que imposibilitan la capacidad de navegación y las condiciones de vías de acceso por el mal estado afectando la normal circulación de vehículos.

TRABAJADORES DEL CONTRATO: Todos los trabajadores serán contratados libremente por el Contratista y no adquieren vinculación de ninguna índole con el DEPARTAMENTO, por lo tanto, corre a cargo del Contratista el pago de los salarios, indemnizaciones, bonificaciones, prestaciones sociales y demás acreencias laborales a que ellos tengan derecho, de acuerdo con la Ley laboral colombiana. El Contratista se obliga a mantener el orden y a emplear personal idóneo con el fin de que el contrato se ejecute en forma técnica y eficiente y se termine dentro del plazo acordado. El Contratista dará estricto cumplimiento al código sustantivo del trabajo y normas que lo complementan. El DEPARTAMENTO podrá solicitar al Contratista el retiro de cualquier trabajador sin que por ello el DEPARTAMENTO adquiera obligación alguna con el trabajador o con el Contratista.

OBLIGACIONES GENERALES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEL CONTRATISTA:

1. El contratista del PAE y el personal manipulador de alimentos que este contrate cumplirá las obligaciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015 y lo establecido en la Resolución No. 29452 de 2017 y Resolución No. 018858 del 2018 o en la que la reemplace, adicione o sustituya posteriormente.
2. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos;


 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

3. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
4. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
5. Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el contratista, diligenciando los formatos
6. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos;
7. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos;
8. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos;
9. Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos; Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado
10. Realizar la entrega de los complementos alimentados a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón;
11. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado
12. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
13. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar,
14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, sanitaria y/o Ministerio.

19

2.4.3.3 RECURSO HUMANO.

EL contratista debe garantizar, desde la etapa de alistamiento; el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, y entrega de las RPS y/o RI.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

1. **COORDINADOR GENERAL:**

De conformidad con el Literal a) del Numeral 4.3.1.1 de la Resolución 29452 de 2017, el CONTRATISTA debe designar un COORDINADOR GENERAL que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa, el cual debe tener las siguientes condiciones de idoneidad y experiencia:

- Profesional en Nutrición y Dietética, y/o profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial, con mínimo cinco años de experiencia general contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.
- Contar con experiencia específica profesional certificada de mínimo tres años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación escolar.

1.1. **COORDINADORES DE ZONA:**


El CONTRATISTA debe designar tres (03) COORDINADORES DE ZONA, cuya asignación corresponde a la zona de alto putumayo, medio putumayo y bajo putumayo, desarrollando funciones vigilancia, control y seguimiento de las actividades propias del programa de alimentación escolar, los cuales deben tener las siguientes condiciones de idoneidad y experiencia:

- Profesional en Nutrición y Dietética, químico de alimentos, ingeniero de alimentos, ingeniero industrial con mínimo cinco años de experiencia general contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.
- Contar con experiencia específica profesional certificada de mínimo tres años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación escolar.
- Dos profesionales deberán contar con posgrado en seguridad y calidad alimentaria y uno con posgrado en análisis químico.

Para los operadores indígenas el coordinador operativo deberá tener una formación técnica y manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones.

MANIPULADOR(ES) DE ALIMENTOS:

De conformidad con el Literal b) del Numeral 4.3.1.1 de la Resolución marco N° 29452 de 2017, el personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:


 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

- Ser mayor de 18 años.
- Contar con certificación medica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. así mismo presentar los exámenes de laboratorio mínimos de acuerdo a lo contemplado en la resolución 2674 del 2013
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
- Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos es el contenido en la resolución No. 29452 de 2017 y la Resolución No. 018858 del 2018.
- En el caso que haya variación en los cupos de beneficiarios el número de manipuladores cambiaria también en forma proporcional a dicha variación.

21

3. OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO

1. Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el Contrato, de manera directa o indirecta.
2. Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos en el Contrato.
3. Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el CONTRATISTA.
4. Resolver las peticiones presentadas por el CONTRATISTA en los términos consagrados por la Ley.
5. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
6. Velar por el cumplimiento de los lineamientos técnico administrativos emitidos por el Ministerio de Educación Nacional.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

7. Cumplir con las responsabilidades expuestas en el Decreto 1852 de 2015, Capítulo IV, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales.

7.1 Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar-PAE

7.1.1. Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.

7.1.2 Garantizar que en una institución educativa no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo.

7.1.3 Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.


7.1.4 Remitir oportunamente al Ministerio de Educación Nacional la información y los documentos que establezca de manera general o que solicite específicamente para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa y realizar el reporte de los recursos en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública - CHIP.

7.1.5 Establecer y remitir al Ministerio de Educación Nacional antes del 31 de octubre de cada año la priorización de instituciones educativas del calendario escolar siguiente.

7.1.6 Registrar en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) y/o en el sistema de información que para tal efecto determine el Ministerio de Educación Nacional, la estrategia de Alimentación Escolar con el número de cupos y las Instituciones Educativas priorizadas, de acuerdo con la focalización determinada por ese Ministerio.

7.1.7 Consolidar la información del programa de los establecimientos educativos de su jurisdicción a través del Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT), generando el reporte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes inscritos en el PAE, y remitir el respectivo reporte al Consejo de Política Social del respectivo municipio dentro de las dos semanas siguientes a la inscripción, para su conocimiento y entrega a los operadores del servicio.

7.1.8 Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

7.1.9 Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.

8. Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional. Para el efecto debe:

- a) Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común.
- b) Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.
- c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia.
- d) Designar la supervisión, en los contratos que suscriba, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la Ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE, en su jurisdicción.

9. Gestionar esquemas que permitan aunar esfuerzos financieros, técnicos y humanos, con el fin de ampliar la cobertura local del programa o mejorar la calidad de las minutas.

10. Realizar acompañamiento técnico a los establecimientos educativos de su jurisdicción buscando la eficiencia y eficacia del programa, de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional.


11. Concurrir a la financiación del PAE en su territorio, para la prestación del servicio en las condiciones indicadas en este Título y en los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional.

12. Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la Infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución.

13. Apoyar el seguimiento y control sobre la adecuada ejecución del programa en el Municipio.

14. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos-administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.

TERCERA – AFILIACIÓN A SEGURIDAD SOCIAL: En caso de que el contratista para la ejecución del presente contrato celebre contratos de trabajo con terceros, deberá dar estricto y riguroso cumplimiento a las disposiciones laborales vigentes sobre la materia, especialmente lo relacionado con la capacidad, salarios, prestaciones, y seguridad social, aspectos sobre los cuales la Gobernación del Departamento del Putumayo, no adquiere obligación alguna.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

CUARTA – MULTAS: En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente Contrato, La Gobernación del Putumayo puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas:

- 8.1 Por el incumplimiento en el plazo inicialmente pactado se impondrá multa por el 0.05% del valor del contrato por cada día de retraso injustificado;
- 8.2. Por el incumplimiento de la obligación de iniciar los trabajos a partir de la fecha de la orden de iniciación impartida se impondrá multa por el 0.10% del valor del contrato por cada día de retraso
- 8.3. Por no presentar las cuentas mensuales de pago dentro de los términos establecidos en el contrato se impondrá multa por el 0.5% del valor de la cuenta;
- 8.4. Por incumplimiento en la oportuna disposición de las personas y equipos ofrecidos en la propuesta para el adecuado desarrollo del objeto contractual se impondrá multa por el 0.5% del valor del contrato por cada día de retraso;
- 8.5. Por no presentar oportunamente los documentos, informes y demás requerimientos efectuados por el interventor y/o supervisor del contrato, para la debida ejecución se impondrá multa por el 0.5% del valor del contrato por cada día de retraso;
- 8.6. Por subcontratar parcial o totalmente la ejecución del objeto contractual, sin autorización previa, expresa y escrita por parte del DEPARTAMENTO, se impondrá multa por el 5% del valor del contrato, sin perjuicio de las acciones a que haya lugar;
- 8.7. Por los errores técnicos u omisiones que no sean corregidos dentro del término que para tal efecto señale EL DEPARTAMENTO se impondrá multa por el 3% del valor del contrato, sin perjuicio de la responsabilidad que de ella se derive;
- 8.8. Por el cambio de personal propuesto que no reúna los requisitos exigidos en el pliego de condiciones se impondrá multa por el 5% del valor del contrato;
- 8.9. Igualmente, el CONTRATISTA se hará acreedor a la imposición de multas diarias del 0.5%, del valor fiscal del contrato y sus adiciones si las hubiere por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones emanadas del contrato sin que el total de las mismas exceda el diez por ciento (10%) del valor del contrato.


El valor de las multas se descontará de las cuentas pendientes a favor del CONTRATISTA, de la garantía de cumplimiento o por cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo la jurisdicción coactiva.

Para la Imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento, EL DEPARTAMENTO aplicará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes y complementarias, respetando lo previsto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007

NOVENA – RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA: El Contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula 1 del presente Contrato. El contratista será responsable por los daños que ocasionen sus empleados y/o consultores, los empleados y/o consultores de sus subcontratistas, a la Gobernación del Putumayo en la ejecución del objeto del presente Contrato.

Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la ley.

El contratista es responsable de haber inspeccionado y examinado el sitio y los alrededores de la obra e informarse por su cuenta acerca de la naturaleza del terreno, la forma y características del sitio, las cantidades, y diseños, localización y naturaleza de la obra, la señalización del sitio de la obra y la de los materiales necesarios para su ejecución, transporte, mano de obra, y, de manera especial, las fuentes de

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

materiales para su explotación, zonas de botaderos, las vías de acceso al sitio y las instalaciones que se puedan requerir, las condiciones del ambiente y, en general, sobre todas las circunstancias que puedan afectar o influir en el cálculo del valor de su propuesta e informar a la entidad cualquier novedad.

Así mismo, de conformidad con el Numeral 7 del Artículo 26 de la Ley 80 de 1993, el contratista, responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones o por haber suministrado información falsa.

QUINTA - PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO: El contrato estatal es intuito personal y, en consecuencia, una vez celebrado, no podrá cederse sino con autorización previa y escrita del Departamento del Putumayo, quien tiene la potestad legal para celebrarlo.

En los actos en que se ejerciten algunas de estas potestades excepcionales, se procederá al reconocimiento y orden de pago de las compensaciones e indemnizaciones a que tengan derecho las personas objeto de tales medidas.

Contra los actos administrativos que ordenen la interpretación, modificación y terminación unilateral, procederá el recurso de reposición ante el Departamento del Putumayo, sin perjuicio de la acción contractual que puede intentar el Contratista, según lo previsto en el Artículo 77 de la Ley 80 de 1993.

SEXTA- INDEMNIDAD: El contratista mantendrá indemne al Departamento por razón de reclamos, demandas, acciones legales y costos que surjan como resultado del uso por parte del contratista, de patentes, diseños o derechos de autor que sean propiedad de terceros.


El contratista mantendrá indemne al Departamento contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros que el contratista, sus empleados, sub-contratistas o proveedores durante la ejecución de los trabajos objeto del contrato y aun luego de terminados y realizada la liquidación definitiva del contrato.

Se consideran como hechos imputables al contratista todas las acciones u omisiones de su personal y de sus subcontratistas y proveedores y del personal al servicio de cualquiera de ellos, los errores y defectos de sus diseños, materiales, y en general cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.

En caso de que se entable un reclamo, demanda o acción legal contra el Departamento del Putumayo por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad del contratista, éste será notificado lo más pronto posible de ellos para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al Departamento.

Si en cualquiera de los eventos antes previstos el contratista no asume debida y oportunamente la defensa del Departamento del Putumayo, éste podrá hacerlo directamente, previa notificación escrita al contratista y éste pagará todos los gastos en que él incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el contratista, el Departamento tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista por razón de los trabajos motivo del contrato, o a utilizar cualquier otro medio legal.

El contratista garantizará que cumplirá a cabalidad con los requerimientos ambientales legales, reglamentarios y contractuales y no generará daño o perjuicio al Departamento o a terceros por esta causa; por lo tanto, si por esta causa se generara sanción, multa o suspensión por parte de la Autoridad Ambiental, el

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

contratista la pagará directamente y para el efecto, autoriza mediante el presente documento que le sea descontado el monto respectivo del saldo insoluto del valor del contrato.

El contratista será responsable ante el Departamento de todos los daños causados a las propiedades del Departamento, ya sea por culpa de él, directamente, o del personal a su servicio, de sus subcontratistas, de sus proveedores y le reconocerá y pagará el valor de tales daños o procederá a repararlos debidamente a satisfacción del Departamento.

SEPTIMA- RÉGIMEN CONTRACTUAL: Este contrato busca la realización de los fines del Estado y la protección y defensa del interés general, por tanto, se rige por principios que orientan las actuaciones de la Administración, establecidos en la Ley 80 de 1993, luego su ejecución, se cumplirá de buena fe y con equidad, de manera tal que las partes eviten incurrir en conflictos de intereses o conductas desleales o ilícitas.

El Numeral 1 del Artículo 32 de la Ley 80 de 1993, define el contrato de obra como: “Son contratos de obra los que celebren entidades estatales

OCTAVA - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO: Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá, de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del Contrato, mediante la suscripción de un acta donde conste tal evento, sin que, para efectos del plazo extintivo, se compute el tiempo de la suspensión.


Se considerará como fuerza mayor o caso fortuito, el suceso que no es posible predecir y que está determinado por circunstancias no imputables al Contratista o al Departamento del Putumayo, que impidan totalmente el trabajo u obliguen a disminuir notablemente su ritmo, como, por ejemplo, catástrofes, guerras, huelgas causadas por razones no imputables al Contratista o al Departamento del Putumayo, u otros similares.

La situación de fuerza mayor o caso fortuito deberá ser demostrada por el Contratista, y en tal evento tendrá derecho a la ampliación del plazo, pero no a indemnización alguna.

Sin embargo, esto no lo exonera de su obligación de constituir y mantener vigentes las garantías estipuladas en el contrato, y de la responsabilidad por los daños que sufra el Departamento del Putumayo por no haberlas constituido o mantenido vigente.

NOVENA - CLAUSULA PENAL: En caso de incumplimiento definitivo por parte del contratista de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato o de declaratoria de caducidad, el contratista conviene en pagar a la Gobernación del Departamento del Putumayo, a título de pena, una suma equivalente al diez por ciento (10%), del valor total del contrato por el incumplimiento y de forma proporcional al avance de la obra, suma que la Gobernación del Departamento del Putumayo hará efectiva mediante el cobro de la garantía única de cumplimiento o, a su elección, de los saldos que adeude al contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato; si esto no fuere posible, se cobrará por vía judicial. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios.

DECIMA - GASTOS: Son de cuenta del contratista, todos los gastos, derechos e impuestos que se causen con ocasión de la confección y presentación de la oferta, la legalización del contrato, y que se requieran cancelar para dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes sobre el particular.

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

DECIMO PRIMERA –TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO: Las partes de común acuerdo podrán dar por terminado el contrato, mediante la suscripción de un acta donde conste tal evento.

DECIMO SEGUDA - MODIFICACIONES AL CONTRATO: Cualquier modificación al contrato incluida la prórroga del plazo deberá hacerse constar en un modificatorio, adicional, prórroga y/ o contrato adicional suscrito por las partes. Dicha modificación tendrá lugar cuando, durante la ejecución de este contrato, se den circunstancias especiales que justifiquen cambios en los aspectos contemplados en la propuesta presentada por el contratista, para cuya adopción se requerirá del concepto favorable y previo del supervisor del contrato.

DECIMO TERCERA -CADUCIDAD ADMINISTRATIVA Y SUS EFECTOS: La caducidad, de acuerdo con las disposiciones y procedimientos legalmente establecidos, puede ser declarada por la Gobernación del Putumayo cuando exista un incumplimiento grave que afecte la ejecución del presente contrato. Por ejemplo, se entiende como incumplimiento grave:

24.1 Paralización de las actividades de obra por un tiempo igual o superior al 30% del plazo del contrato por causas imputables al contratista.

24.2 Paralización del personal de obra por un tiempo igual o superior al 30% del plazo del contrato.

24.3 Cuando se establezca por parte de la interventoría y/o supervisión el no cumplimiento de las normas técnicas correspondientes ni el uso de los materiales aprobados técnicamente, por causas imputables al contratista.


24.4 Cuando se ponga en grave riesgo al personal de la obra y a la comunidad en general, por causas imputables al contratista por violación de la normatividad aplicable.

24.5 Las demás que por ley y jurisprudencialmente se hayan establecido, así como las que técnicamente se presenten durante el curso del contrato.

DECIMO CUARTA - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Por ser un contrato cuya ejecución se prolonga en el tiempo está sujeto a liquidación, la cual se realizará de acuerdo con lo previsto en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto 019 del 2012 y en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, dentro de los cuatro (4) meses siguientes al vencimiento del plazo de ejecución. Terminada la ejecución del contrato, la Supervisión proyectará la liquidación del contrato.

Si los bienes que se entregan a la Gobernación del Putumayo en ejecución del contrato están cubiertos con garantías técnicas, que implique a su vez la prestación de servicios o entrega de bienes de forma posterior al vencimiento del plazo de ejecución del contrato, en el Acta de liquidación de común acuerdo del contrato o en el acto de liquidación unilateral, se dejará constancia de esta circunstancia. Los amparos de la garantía única que se constituyan, relacionados con las obligaciones a cargo del contratista, que quedan pendientes a la fecha de suscripción del Acta de liquidación, deberán estar vigentes hasta la satisfacción total de las mismas.

DECIMO QUINTA - NOTIFICACIONES: Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas solo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación:

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

ENTIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL
SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL	Carrera 8 N° 17-34 Barrio Ciudad Jardin	4205725	educacion@sedputumayo.gov.co
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL FUPADESO	carrera 11 N° 21-37 ofc 401 Mocoa - Putumayo	3212307439	fupadesolicitaciones@gmail.com

DECIMO SEXTA - CESIONES: El Contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente Contrato sin la autorización previa y por escrito de la Gobernación del Putumayo.

Si el Contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la Gobernación del Putumayo está facultada a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el Contratista se obliga a informar oportunamente a la Gobernación del Putumayo de la misma y solicitar su consentimiento.


Si la operación pone en riesgo el cumplimiento del Contrato, La Gobernación del Putumayo exigirá al Contratista, sus socios o accionistas una garantía adicional a las previstas en el presente Contrato. Si el Contratista, sus socios o accionistas no entregan esta garantía adicional, la Entidad Estatal contratante puede válidamente oponerse ante la autoridad correspondiente a la operación de fusión o escisión empresarial o cambio de control.

DECIMO SEPTIMA- CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR: Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana.

Para efectos del Contrato, solamente se considerarán como causas constitutivas de fuerza mayor las que se califiquen como tales de acuerdo con la legislación colombiana.

En el caso de fuerza mayor que afecte el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales, el Contratista tendrá derecho únicamente a la ampliación del plazo contractual pero no a indemnización alguna del Departamento.

Los inconvenientes de fuerza mayor deberán informarse al Departamento del Putumayo por el medio más rápido posible, dentro de las setenta y dos (72) horas siguientes al momento en que hayan iniciado o se hayan presentado; dentro de los diez (10) días calendarios siguientes el Contratista suministrará al Departamento del Putumayo todos los detalles del hecho constitutivo de fuerza mayor y la documentación certificada que la Administración puedan requerir. Las suspensiones debidas a demoras en la adquisición de los equipos o daños en los mismos, a circunstancias de ocurrencia común de estos trabajos de la misma naturaleza de las contempladas en este contrato, a huelgas de su personal de trabajadores resultantes de convenios laborales, a la falta de cooperación del Contratista para resolver peticiones justas de sus trabajadores o cualquier otra suspensión que ordene el Interventor por razones técnicas o de seguridad, no se consideran como fuerza mayor y no darán lugar a indemnización ni a ampliación en el plazo estipulado

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

DECIMO OCTAVA - CONFIDENCIALIDAD: En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial.

DECIMO NOVENA – GARANTÍA ÚNICA

La garantía única que presentará el CONTRATISTA, avalará el cumplimiento por parte suya de las obligaciones a su cargo surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vida del contrato y su liquidación y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado, Art. 7 de la Ley 1150 de 2007, título III Art. 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.8, 2.2.1.2.3.1.13 y 2.2.1.2.3.1.15 del Decreto 1082 de 2015.


La garantía única se formalizará en una póliza de seguros constituida por el CONTRATISTA a favor de la Gobernación del Departamento del Putumayo con NIT 800094-164-4, expedida por una compañía de seguros debidamente establecida en Colombia que ampare los siguientes riesgos:

Clase de amparo	Valor asegurado	Vigencia del amparo
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, o el pago de multas y demás sanciones que se deriven de su incumplimiento	20 % del valor total contrato	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. En todo caso deberá mantenerse vigente hasta la fecha de su liquidación.
Calidad de los bienes	20 % del valor total contrato	Plazo de Ejecución del contrato y 6 meses y vigente hasta su liquidación
Calidad del servicio	20 % del valor total contrato	Plazo de Ejecución del contrato y 6 meses y vigente hasta su liquidación
Responsabilidad civil extracontractual que cubra todos y cada uno de los amparos establecidos en el numeral 3 del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del decreto 1082 de 2015	5% del valor del contrato.	Durante el plazo de ejecución del contrato
Pago de salarios y prestaciones sociales	5 % del valor total del contrato	Plazo de Ejecución del contrato y 3 años más.

Las garantías expedidas a favor del DEPARTAMENTO serán aprobadas por la Oficina de Contratación de la Entidad contratante, como requisito para suscribir el Acta de Inicio del contrato.

En el evento de modificación del valor, plazo del contrato y/u obligaciones, las garantías deberán ser ampliadas y/o prorrogadas.

Con respecto a la Garantía Única de Cumplimiento y de Responsabilidad Civil Extracontractual, se debe tener en cuenta las siguientes instrucciones para evitar la devolución de las pólizas:

 NIT. 800.094.164-4	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CODIGO: FT-OC-096
	DOCUMENTO COMPLEMENTARIO DE MINUTA DE CONTRATO	VERSION: 01
		FECHA: 15/09/2015

Para ambas pólizas:

1. Se debe establecer clara y completamente el NIT del Departamento del Putumayo: 800-094.164-4 y el NIT del Contratista. Incluir dígito de verificación (número después del guion). No se aceptan pólizas a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio.
2. Debe incluir claramente el número y año del contrato.
3. Debe incluir el objeto del contrato.
4. Las pólizas deben ser firmadas por el representante legal del contratista.
5. La fecha de inicio de la vigencia de los amparos
6. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.

Para la Garantía Única:

- Los porcentajes y vigencia deben realizarse de conformidad con los plazos establecidos en este pliego y el contrato. El tomador debe ser el contratista.
- El amparo de Salarios debe ser expreso para: Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones.
- Para Responsabilidad Civil Extracontractual: El porcentaje y vigencia debe realizarse de conformidad con los plazos establecidos en este pliego y el contrato además deberá contener todos los amparos establecidos en el Decreto 1082 de 2015.
- Cuando sea consorcio o unión temporal dentro de la póliza se deberá discriminar el nombre de los integrantes y el porcentaje de participación de cada uno de ellos
- El tomador debe ser únicamente el contratista.
- Los asegurados deben ser: DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO
- Los beneficiarios: Terceros afectados y/o Gobernación del Putumayo
- La vigencia debe ser la de ejecución del contrato.

VIGESIMA- ESTAMPILLAS: El Contratista se obliga al pago de estampillas correspondientes conforme a la Liquidación que en ese sentido expida la Entidad, aplicando para ello, además de su pago y adhesión, lo establecido en la Ordenanza Departamental No. 766 del 20/05/2018, " Modificado por la Ordenanza 788 de 2020 - POR MEDIO DE LA CUAL SE EXPIDE EL ESTATUTO DE RENTAS DEL DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO Los gastos que ocasione el perfeccionamiento del contrato serán asumidos por el Contratista, y deberán ser cancelados dentro de los 3 días hábiles siguientes a la suscripción electrónica del contrato.